

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki kekayaan alam melimpah, salah satunya pada sektor kelautan. Hasil perikanan laut di Indonesia menjadi komoditi ekspor yang menjanjikan salah satu contohnya adalah udang. Udang merupakan hewan yang hidup di air tawar dan air laut, yang banyak diminati oleh masyarakat sehingga udang memiliki harga jual yang tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik (2017), permintaan ekspor udang segar di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 145.078 ton, namun udang termasuk ke dalam bahan pangan yang mudah rusak sehingga dapat mempengaruhi kesehatan konsumen kerusakan pada udang meliputi kerusakan fisik akibat perlakuan mekanis, kerusakan kimia dari cemaran logam, dan kerusakan biologis akibat adanya kontaminasi mikroba. Pencegahan kerusakan fisik dan biologis pada udang dapat dilakukan salah satunya dengan proses pembekuan. Pembekuan merupakan teknologi pengawetan bahan pangan dengan menurunkan suhu di bawah titik beku bahan yang digunakan. Proses pembekuan menyebabkan membekunya udara dalam bahan pangan sehingga kadar airnya menjadi berkurang. Suhu yang rendah dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim dalam bahan pangan sehingga bahan pangan seperti udang menjadi lebih awet dan tidak mudah rusak. Metode pembekuan udang yang sering digunakan antara lain seperti pembekuan cepat dengan pembekuan blok.

PT. Surya Alam Tunggal (PT. SAT) adalah salah satu perusahaan yang berkerja dalam bidang proses pembekuan udang dan sebagai eksportir udang di Indonesia. PT. SAT sudah berdiri sejak tahun 1983 perusahaan ini melakukan proses pembekuan udang sesuai dengan *Standard Operating*

Procedure (SOP) yang sudah ditentukan, jenis produk olahan udang yang dihasilkan PT. SAT disesuaikan dengan permintaan dari pihak importir negara-negara yang mengimpor produk olahan udang dari PT. SAT adalah Jepang, Amerika Serikat, Eropa, Kanada.

Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah kesempatan yang tepat untuk mempelajari penanganan awal bahan baku, proses pengolahan produk, dan proses pengemasan. Penerapan ilmu yang telah didapat selama perkuliahan dalam program PKIPP merupakan tugas wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertujuan agar mahasiswa dapat:

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Mahasiswa mengetahui proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mahasiswa memperoleh pengalaman dengan pengetahuan yang sudah didapatkan dari ilmu-ilmu yang telah dipelajari.

3. Mahasiswa mengetahui cara pengendalian mutu dan sanitasi yang baik diperusahaan selama proses produksi.
4. Mahasiswa mengetahui dan memahami pembagian tugas dalam industri pangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 6 Agustus 2018 sampai dengan tanggal 24 Agustus 2018 di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250. Jumlah jam kerja di PT. SAT selama 15 hari kerja setara dengan 105 jam.